

Feuilleté à la Pomme et au Brie

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	1
- PATE FEUILLETEE	230g
- BRIE	150g
- OEUF(S)	1
- CITRON(S)	le jus d'½
- THYM	4 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez la pomme en petits dés. Arrosez-les de jus de citron.
- Battez l'œuf dans une petite assiette creuse.
- Coupez la pâte feuilletée en 4 parties égales.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Sur chacune des parties de pâtes, répartissez les dés de pomme, surmontez –les de 2 petites tranches de brie. Salez, poivrez et ajoutez 1 petite c à café de thym.
- Refermez de manière à obtenir un pavé bien hermétique. Badigeonnez-les d'œuf battu.
- Enfourez pendant 15 minutes en baissant le four à 150°C pour les 5 dernières minutes.